Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

CUCINE A GAS

ACA2001 • ACA2002
ACA2003 • ACA2004
ACA2005 • ACA2006 • ADA2009
ACA2007 • ACA2008
ACA2009 • ACA2010
ACA2011 • ACA2016

ACJ0001
ACJ0002
ACJ0003

Fornito da:

Data:

Servizio Clienti:

✉

☎

FAX

e-mail

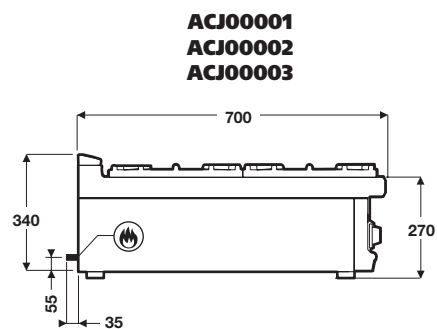
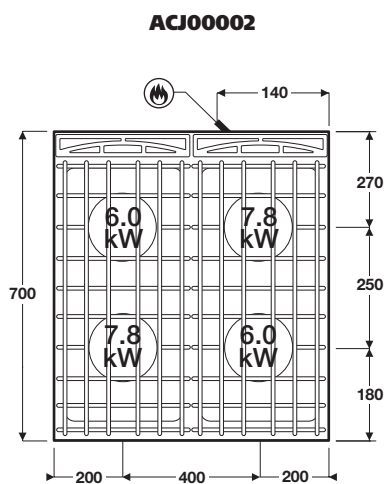
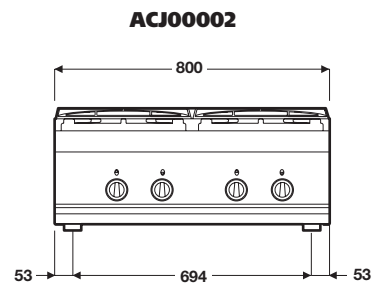
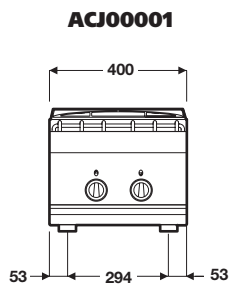
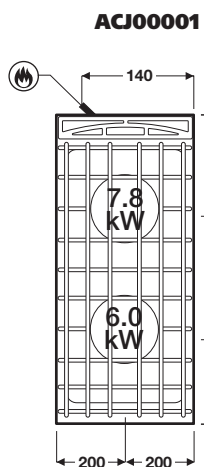
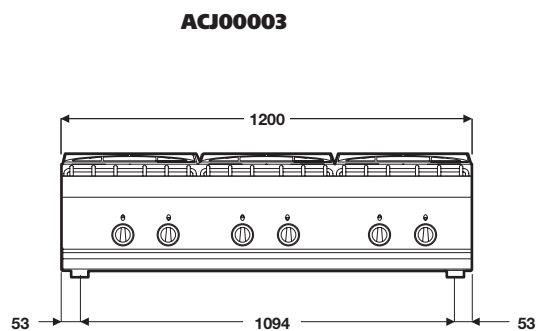
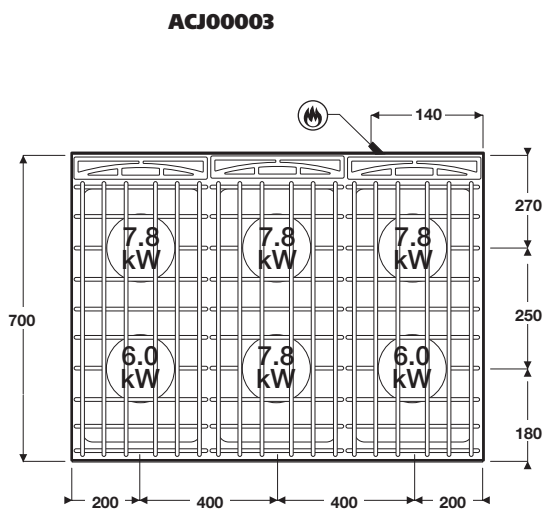
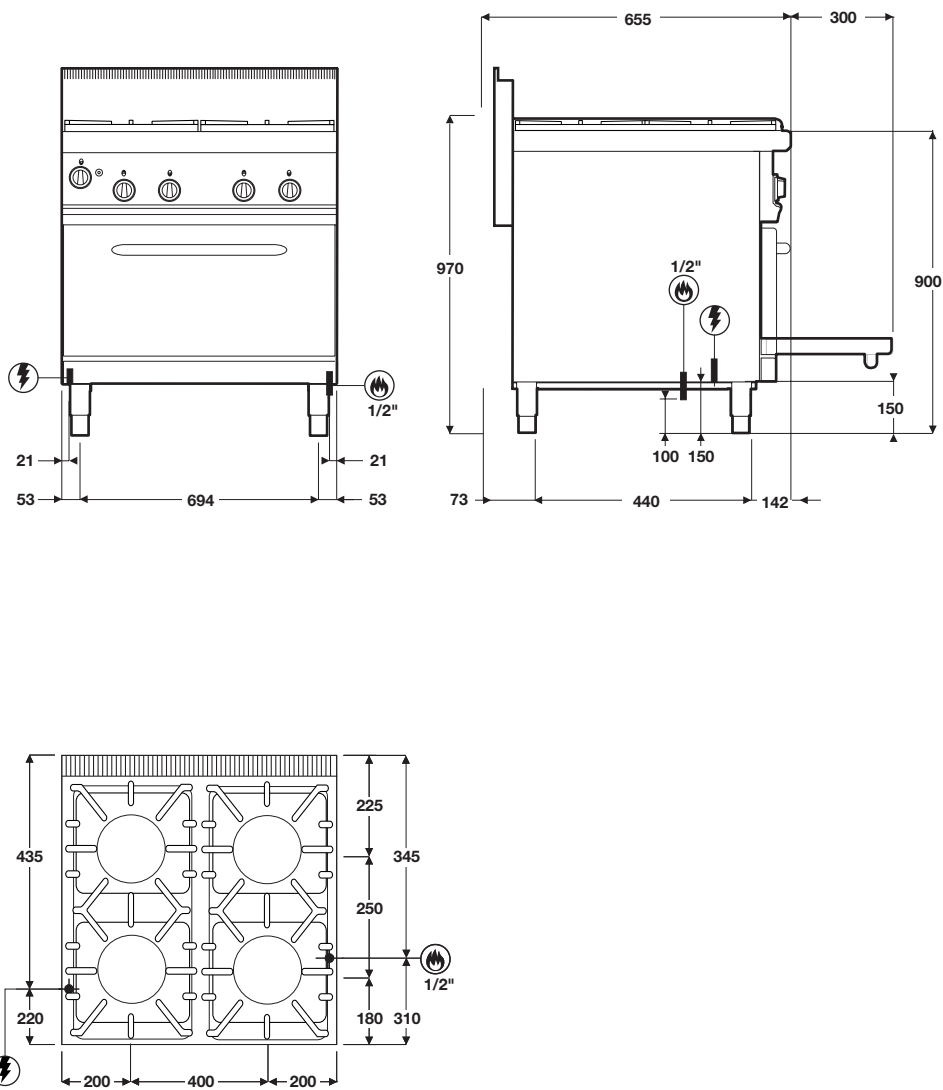
INDICE

ACA20001
ACA20004
ACA20006
ACA20007
400
800
700
300
970
900
1/2"
150
21
53
294
694
52
506
142
100
ACA20002
ACA20005
7.8 kW
6.0 kW
270
390
250
180
310
480
220
200
400
3/4"
6.0 kW
Ø 120 mm
7.8 kW
Ø 120 mm

6.0 kW	Ø 120 mm
7.8 kW	Ø 120 mm

ACJ00001
140
?
7.8 kW
6.0 kW
200
ACJ00001
400
53
294
ACJ00002
800
694
ACJ00002
700
270
250
180
6.0 kW
7.8 kW
400
ACJ00001
ACJ00002
ACJ00003
340
55
35
6.0 kW
Ø 120 mm
7.8 kW
Ø 120 mm
ACJ00003
1200
1094

655
300
970
1/2"
900
150
100 150
73
440
142
21
21
53
694
53
1/2"
225
435
345
250
1/2"
220
180 310
200
400
200

655
300
970
900
1/2"
150
100
150
73
440
142
1/2"
21
21
53
1094
53
435
225
345
250
310
180
220
1/2"
200
400
400
200

2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Questi apparecchi sono destinati ad un uso professionale. L’installazione, la riparazione e l’utilizzo devono essere eseguiti da personale specializzato.

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le Ns. cucine a gas predisposte per la categoria in tabella a pag. 10/11. La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (sul cruscotto comandi)

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

CE 0051

TIPO/TYPE

MOD.

ART.

CE N.

N.

Σ Qn kW

MOD. m³/h

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC kW Hz MADE IN ITALY

L’APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.

G30/G31 30/37 mbar

G20 20 mbar

3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH)	N. CE
ACA20001	2 bruciatori con fiamma pilota - vano a giorno	400 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACJ00001	2 bruciatori con fiamma pilota - da tavolo	400 x 700 x 270/340	51BQ2896
ACA20002	4 bruciatori con fiamma pilota - vano a giorno	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACJ00002	4 bruciatori con fiamma pilota - da tavolo	800 x 700 x 270/340	51BQ2896
ACA20003	6 bruciatori con fiamma pilota - vano a giorno	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACJ00003	6 bruciatori con fiamma pilota - da tavolo	1200 x 700 x 270/340	51BQ2896
ACA20004	4 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno gas GN 1/1 ventilato	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20005	4 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno gas GN 2/1	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20006	4 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno elettrico GN 1/1 ventilato	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20007	4 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno elettrico GN 2/1	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20008	6 bruciatori - 1 forno gas GN 1/1 ventilato - armadio neutro	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20009	6 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno gas GN 2/1	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20012	6 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno gas MAXI	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20010	6 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno elettrico GN 1/1 ventilato	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20011	6 bruciatori - 1 forno elettrico GN 1/1 ventilato - armadio neutro	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA2016	6 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno elettrico GN 2/1	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896

3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH)	N. CE
	4 bruciatori - 1 forno gas GN 1/1 ventilato	800 x 650 x 875	51BQ2896
	4 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno gas GN 1/1 ventilato	800 x 650 x 875	51BQ2896
	6 bruciatori - 1 forno gas GN 1/1 ventilato	1200 x 650 x 875	51BQ2896
	6 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno gas GN 1/1 ventilato	1200 x 650 x 875	51BQ2896
	4 bruciatori - 1 forno elettrico GN 1/1 ventilato	800 x 650 x 875	51BQ2896
	4 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno elettrico GN 1/1 ventilato	800 x 650 x 875	51BQ2896
	6 bruciatori - 1 forno elettrico GN 1/1 ventilato	1200 x 650 x 875	51BQ2896
	6 bruciatori con fiamma pilota - 1 forno elettrico GN 1/1 ventilato	1200 x 650 x 875	51BQ2896
	Piano di lavoro su forno gas MAXI	1400 x 700 x 875	51BQ2896

TABELLA 1

Modello		X Ø 100	Y Ø 120	Z Ø 120	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
Categoria	**II2H3+**						
Tipo costruttivo	**A**						
Aria comburente	**m^3/h**	8	12	14	7.5	16	24
Portata termica nominale	**kW**	4.0	6.0	7.8	3.6	7.8	12.0
Portata termica minima	**kW**	1.2	1.8	2.9	0.75	-	-

Portata termica complessiva (gas) — **Consumo orario**

kW	G20 m^3/h	G25 m^3/h	G30/G31 kg/h	X	Y	Z	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
10.4 kW	1,10	-	0,81	●	●				
18.8 kW	1,99	-	1,47	● ● ●	●				
18.0 kW	1,90	-	1,41	● ● ●	●				
18.8 kW	1,99	-	1,47	● ● ●	●				
28.0 kW	2,96	-	2,19	● ● ● ●	● ●				
29.2 kW	3,09	-	2,28	● ● ● ●	● ●				
21.6 kW	2,29	-	1,69	● ● ●	●		●		
24.4 kW	2,58	-	1,91	● ● ●	●		●		
31.6 kW	3,34	-	2,47	● ● ● ●	● ●		●		
32.8 kW	3,47	-	2,57	● ● ● ●	● ●		●		

Pressione di allacciamento

Gas metano 2H	G20	20 mbar
Gas liquido 3+	G30/G31	30/37 mbar

Valori di allacciamento gas		X	Y	Z	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
Gas metano 2H	(HuB = 9.45 kWh/m^3) in m^3/h	0.423	0.635	0.825	0.381	0.825	1.270
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.313	0.470	0.611	0.282	0.611	0.939

Ugelli Ø 1/100 mm.			X	Y	Z	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
Bruciatore principale	G20	Portata termica nominale	145	185	200	155	215	270
		Portata termica minima	Regolabile	Regolabile	Regolabile	Regolabile	-	-
	G30/31	Portata termica nominale	100	125	135	100	140	170
		Portata termica minima	45	75	75	48	-	-

N. ugelli bruciatore pilota	X	Y	Z	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
G20	27	27	27	-	35	36
G30/G31	19	19	19	-	20	19

Aria primaria distanza "A"	X	Y	Z	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
Gas metano G20	7	9	15	Aperta	12	3
Gas liquido G30/G31	Aperta	Aperta	Aperta	Aperta	18	Aperta

Dati elettrici	Potenza forno elettrico:	Tensione:	N. cavi x sezione:
	GN 1/1 - 2.5 kW	AC 230 50 Hz	3 x 1.5 mm^2

3 - DATI TECNICI

TABELLA 1

Modello					Y Ø 120	Z Ø 120	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
Categoria	II2H3+								
Tipo costruttivo	A								
Aria comburente	m^3/h				12	14	7.5	16	24
Portata termica nominale	kW				6.0	7.8	3.6	7.8	12.0
Portata termica minima	kW				1.8	2.9	0.75	-	-
Portata termica complessiva (gas)		Consumo orario							
		G20 m^3/h	G25 m^3/h	G30/G31 kg/h					
ACA20001 • ACJ00001	**14.2** kW	1,50	-	1,11	●	●			
ACA20002 • ACA20006 • ACA20007 • ACJ00002	**28.4** kW	3,00	-	2,22	● ●	● ●			
ACA20011	**43.2** kW	4,57	-	3,38	● ●	● ● ● ●			
ACA20003 • ACA20010 • ACA2016 • ACJ00003	**44.4** kW	4,70	-	3,47	● ●	● ● ● ●			
ACA20004	**32.0** kW	3,39	-	2,50	● ●	● ●	●		
ACA20005	**35.6** kW	3,77	-	2,79		● ● ● ●	●		
ACA20008	**46.8** kW	4,95	-	3,66	● ●	● ● ● ●	●		
ACA20009	**52.2** kW	5,52	-	4,09	● ●	● ● ● ●		●	
ACA20012	**56.4** kW	5,97	-	4,41	● ●	● ● ● ●			●

Pressione di allacciamento

Gas metano 2H	G20	20 mbar
Gas liquido 3+	G30/G31	30/37 mbar

Valori di allacciamento gas		Y Ø 120	Z Ø 120	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
Gas metano 2H	(HuB = 9.45 kWh/m^3) in m^3/h	0.635	0.825	0.381	0.825	1.270
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.470	0.611	0.282	0.611	0.939

Ugelli Ø 1/100 mm.			Y Ø 120	Z Ø 120	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
Bruciatore principale	G20	Portata termica nominale	185	200	155	215	270
		Portata termica minima	Regolabile	Regolabile	Regolabile	-	-
	G30/31	Portata termica nominale	125	135	100	140	170
		Portata termica minima	75	75	48	-	-

N. ugelli bruciatore pilota	Y Ø 120	Z Ø 120	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
G20	27	27	-	35	36
G30/G31	19	19	-	20	19

Aria primaria distanza "A"	Y Ø 120	Z Ø 120	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 2/1	Forno gas MAXI
Gas metano G20	9	15	Aperta	12	3
Gas liquido G30/G31	Aperta	Aperta	Aperta	18	Aperta

Dati elettrici	Potenza forno elettrico:	Tensione:	N. cavi x sezione:
	GN 2/1 - **5.9** kW	V AC 400 3N 50 Hz / AC 230 3 50 Hz	5 x 2.5 mm^2 / 4 x 2.5 mm^2
	GN 1/1 - **2.5** kW	AC 230 50 Hz	3 x 1.5 mm^2

4.1 Norme di sicurezza

- L'installazione e l'allacciamento del gas devono essere effettuati solo da un tecnico autorizzato dall'azienda di erogazione del gas locale. Le norme di legge riconosciute (in Germania VDE, in Austria ÖVE, in Svizzera SEV, ecc.) e le condizioni di allacciamento dell'azienda di erogazione del gas devono essere scrupolosamente rispettate.
- Mediante un apposito punto di connessione viene fornita la possibilità di collegare la parete di installazione ad un sistema di bilanciamento del potenziale. Attenersi alle norme di allacciamento delle leggi in vigore o a quelle locali.
- Attenzione allo schema elettrico! Confrontare il numero di schema elettrico sulla targhetta dell'apparecchiatura con quello riportato sullo schema elettrico stesso.
- Non piegare, schiacciare o danneggiare i cavi su spigoli vivi.
- Posare i cavi in modo da evitare il contatto con superfici molto calde.
- Il cavo di allacciamento, completamente inguainato, deve essere condotto all'interno dell'apparecchiatura attraverso il pressacavo o passacavo predisposto sull'apparecchio.
- La posa di impianti tecnici di ventilazione può essere effettuata solo a cura di personale specializzato.
- Se si posiziona l'apparecchiatura a diretto ridosso di una parete, di divisori, di mobili da cucina, di rivestimenti decorativi, ecc. assicurarsi che siano realizzati con materiali non infiammabili. In caso contrario, le apparecchiature devono essere rivestite di materiale termoisolante ignifugo. Le norme di protezione dagli incendi devono essere osservate con la massima diligenza.

4.2 Struttura, equipaggiamento e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusto telaio in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.

Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.

4.2.1 Zona cottura

- Bruciatore a fiamma stabilizzata.
- Rubinetti del gas dotati di sicurezza e regolabili da un massimo a minimo.
- Sicurezza di accensione termoelettrica.
- Griglie in ghisa smaltata.
- Il corpo dei bruciatori ed il venturi sono in ghisa, il coperchio è di ottone
- Piano di cottura in acciaio al cromo-nichel 18/10.
- Manopole in termoindurente.

4.2.2 Forno

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile.

Le guide per le teglie sono in acciaio o in tondino cromato.

La griglia estraibile è in tondino cromato.

La porta, con doppia parete e isolamento termico, è provvista di maniglia isolata e cerniera con molla bilanciata.

L'isolamento dalla camera di cottura è in lana di vetro.

Versione a gas GN 2/1 e MAXI

I bruciatori tubolari sono di acciaio cromato e resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche.

L'alimentazione del gas avviene attraverso una valvola di sicurezza con termostato.

Il bruciatore principale viene acceso da un bruciatore pilota con ugello fisso. Inoltre è corredato da una sicurezza d'accensione termoelettrica con termocoppia in collegamento con il bruciatore pilota. L'accensione del bruciatore pilota è a mezzo piezoelettrico.

La regolazione della temperatura del forno, variabile tra 160 e 300 °C, avviene per mezzo del termostato.

La suola del forno, in ghisa con delle coste di rinforzo (per GN 2/1) e in acciaio (per MAXI), è in due pezzi.

Il collettore dei fumi è di lamiera alluminata e la griglietta di protezione in ghisa smaltata.

Versione a gas GN 1/1 ventilato

I bruciatori tubolari sono di acciaio inox, resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche.

L'alimentazione del gas avviene attraverso una valvola di sicurezza con termostato e termocoppia di sicurezza.

L'accensione del bruciatore principale avviene per mezzo di un trasformatore AT.

La regolazione della temperatura del forno, variabile tra 160 e 300 °C, avviene per mezzo del termostato.

La suola del forno è in acciaio inox.

Il collettore dei fumi è di lamiera alluminata e la griglietta di protezione in ghisa smaltata.

Versione elettrica GN 2/1

Le resistenze si trovano nel cielo (calore superiore) e sotto la suola (calore inferiore).

La regolazione della temperatura fra 50 e 300 °C avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore tripolare.

È possibile inserire contemporaneamente o singolarmente le resistenze superiori o inferiori.

Spie luminose indicano quando l'apparecchio è in tensione (vedi Fig. 4A).

La camera di cottura è di acciaio inossidabile.

Le resistenze superiori sono a vista (grill), quelle inferiori sono coperte da una suola di acciaio inox.

Versione elettrica GN 1/1 ventilato

Le resistenze si trovano nel cielo (calore superiore) sotto la suola (calore inferiore) e posteriormente intorno alla ventola (convezione).

Le resistenze superiori sono a vista (grill), quelle inferiori e posteriori sono coperte da pannelli in acciaio inox.

La regolazione della temperatura fra 50 e 300 °C avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore.

L'uso del commutatore a 9 posizioni, permette l'accensione delle resistenze separatamente o in contemporanea con la ventilazione o in modo statico.

L'accensione delle resistenze è segnalata da 2 spie luminose (vedi fig. 4B).

4.2.3 Armadio neutro

Nei modelli ACA20008, ACA20009, ACA20010 e ACA20011 è di serie un armadio neutro con porta a fianco del forno.

4.3 Montaggio

4.3.1 Sede di installazione

L'apparecchio dovrebbe venire installato in un ambiente ben aerato, se possibile sotto una cappa aspirante (informarsi sulle normative attualmente vigenti).

L'apparecchio può essere installato in modo indipendente oppure con altra apparecchiatura affine.

In caso di pareti in materiale infiammabile è necessario rispettare una distanza minima di 150 mm lateralmente e 150 mm sul retro.

Se queste distanze dovessero risultare inferiori sarà necessario adot-

tare apposite misure di protezione dal calore, come ad es. piastrellatura delle superfici di installazione, applicazione di una protezione da radiazioni termiche.

Prima di collegare l'apparecchio è necessario controllare sulla relativa targhetta se è stato predisposto ed omologato per il tipo di gas disponibile.

Se il tipo di gas indicato sulla targhetta dell'apparecchio non coincide con quello presente, si rimanda al paragrafo "Conversione e adattamento".

4.3.2 Direttive di legge, regolamentazioni e norme tecniche

In sede di messa in opera è necessario attenersi alle seguenti norme:

- Direttive di legge in materia;
- Decreti edilizi regionali e decreti in materia di combustione;
- Foglio di lavoro "Regole tecniche per impianti a gas";
- Foglio di lavoro "Regole tecniche per gas liquido";
- Foglio di lavoro "Installazione di dispositivi di consumo di gas nell'ambito di cucine industriali";
- Prescrizione antinfortunistiche in materia;
- Previsioni dell'azienda di erogazione del gas.
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali.

4.3.3 Installazione

Messa in opera, installazione e manutenzione, in particolare quindi:

- la messa in opera, l'allacciamento del gas, la verifica della potenza, la conversione o l'adattamento e la messa in funzione;

Prima è necessario richiedere il parere dell'azienda di erogazione del gas.

4.3.4 Lavori di installazione

La posa a livello viene garantita dai piedini regolabili in altezza.

4.3.5 Allacciamento al gas

Il collegamento dell'attacco del gas R 1/2" dell'apparecchio con la conduttura del gas può essere di tipo fisso o scollegabile inserendo un apposito rubinetto omologato.

Qualora vengano utilizzati tubi flessibili, dovranno essere di acciaio inossidabile in conformità a DIN 3383, parte 1 o DIN 3384.

Una volta realizzato l'allacciamento al gas è necessario effettuare una verifica della tenuta utilizzando uno spray cercafughe.

4.3.6 Estrazione fumi

Queste cucine sono apparecchi del tipo A, ossia non è necessario il collegamento ad un impianto di estrazione fumi.

Per quanto riguarda la ventilazione del locale di installazione, facciamo rimando alle leggi in vigore.

4.3.7 Allacciamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:

- La tensione di rete corrisponda ai valori riportati in targhetta;
- La messa a terra sia efficace;
- Il cavo d'allacciamento sia adeguato alla potenza assorbita dall'apparecchio (vedi tabella 1 di pag. 10/11).

Inoltre a monte dell'apparecchio deve essere disponibile un dispositivo con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che permetta di scollegare l'apparecchio in modo onnipolare.

A tale scopo possono servire, per esempio, i contattori di sicurezza.

L'interruttore onnipolare deve trovarsi in vicinanza dell'apparecchio ed essere facilmente accessibile.

Il cavo di allacciamento deve essere omologato ed avere una sezione adatta all'apparecchio.

Il cavo deve essere almeno di tipo H07 RN-F.

4.3.8 Equipotenziale

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale.
Il morsetto previsto è situato vicino all'entrata del cavo.
É contraddistinto da una piastrina con il simbolo ▽ .

5 - PREDISPOSIZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

5.1 Preparazione e messa in funzione

Prima della messa in funzione rimuovere tutti i film protettivi presenti.

In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

5.1.1 Messa in funzione

Prima della messa in funzione verificare se l'esecuzione dell'apparecchio (categoria e tipo di gas impostato) coincide con la famiglia e il gruppo di gas locali.

In caso negativo, innanzitutto è necessario effettuare una conversione alla famiglia di gas oppure un adattamento al gruppo di gas disponibili (vedere paragrafo "Conversione e adattamento").

Per la messa in funzione si prega di procedere in base alle istruzioni d'uso.

5.1.2 Verifica della potenza

Gli apparecchi devono essere utilizzati con gli ugelli previsti per la potenza nominale.

La potenza può essere:

- la potenza nominale indicata sulla targhetta dell'apparecchio;
- la potenza in portata ridotta.

Gli ugelli previsti possono essere ricavati dalla tabella 1 "Dati tecnici".

La potenza nominale si ottiene anche con il rispetto della pressione di alimentazione:

- da 15 a 22 ,5 mbar per gas della 2ª famiglia (G20/metano)
- da 25 a 45 mbar per gas della 3ª famiglia (G30/propano, G31/butano)

Al di fuori delle gamme di pressione summenzionate non è consentito mettere in funzione l'apparecchio.

Per impostare la potenza con portata ridotta è necessario attenersi ai dati di tabella 1.

Se si desidera un controllo supplementare della potenza nominale, può essere effettuato mediante un contatore del gas applicando il cosiddetto "metodo volumetrico".

Normalmente per il controllo basta una verifica del corretto uso degli ugelli.

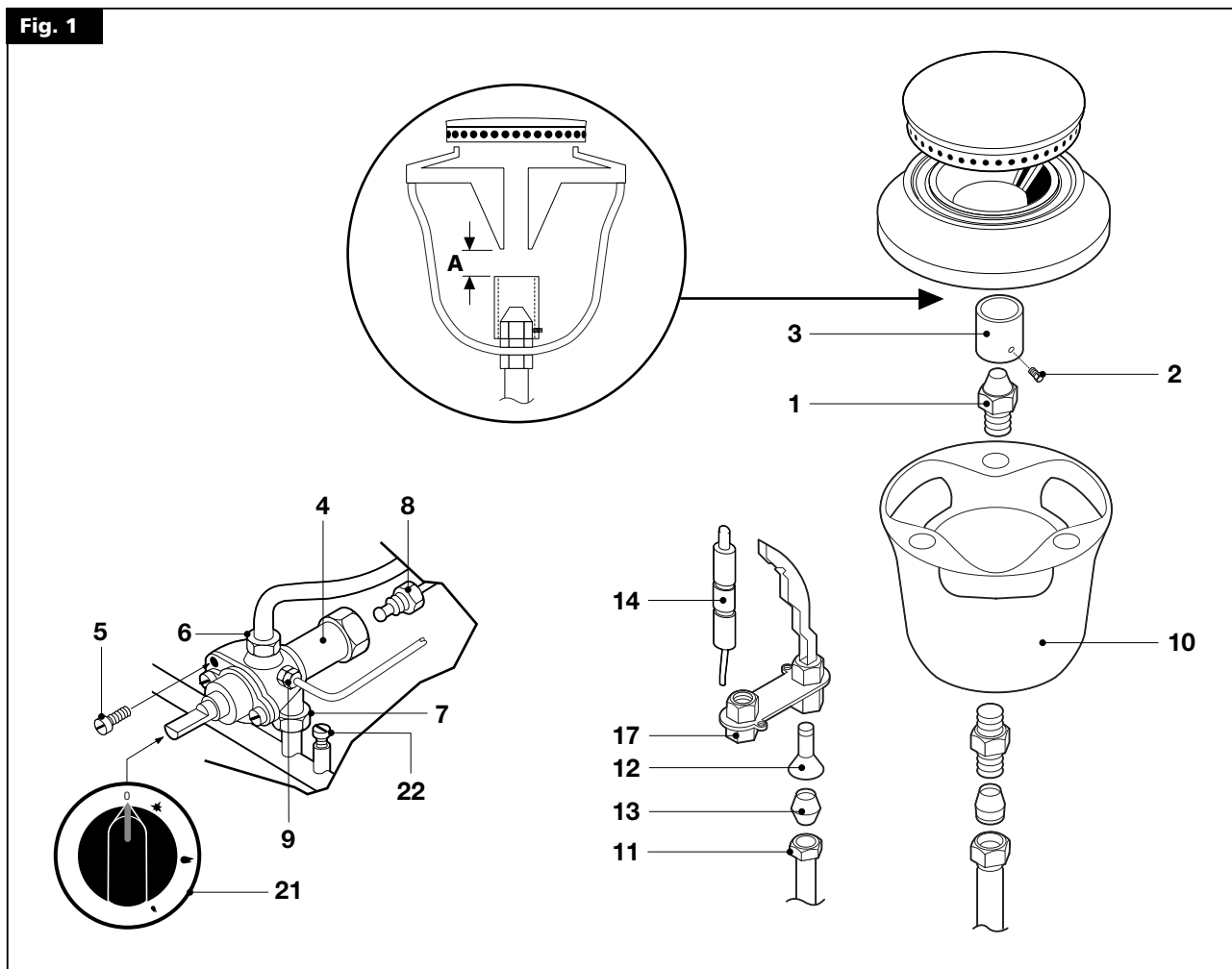



Fig. 1

5.1.3 Verifica della pressione di allacciamento (Fig. 1)

La pressione di allacciamento deve essere misurata con un apparecchio per la misurazione della pressione dei fluidi (es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).

Rimuovere la vite di tenuta (22) del tubetto presa di pressione di allacciamento e collegare il flessibile del manometro: una volta effettuata la misurazione è necessario rimontare la vite (22).

5.1.4 Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).

Viene calcolato in base alla seguente formula:

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico d'esercizio}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'ente di erogazione del gas locale.

La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas (tabella 1).

AVVERTENZA

Non è presente un dispositivo per la preimpostazione della potenza nominale.

5.1.5 Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati del costruttore.

Controllare che il riduttore di pressione installato sull'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo 5.1.2 "Verifica della potenza" (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o con misurazione della pressione).

5.1.6 Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma pilota deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario, registrare la regolazione aria del pilota.

5.1.7 Controllo dell'aria primaria

Sia il forno che i fuochi aperti sono dotati di regolazione dell'aria primaria.

La portata in volume dell'aria è impostata correttamente se sussiste una sufficiente sicurezza contro il sollevamento della fiamma a bruciatore freddo o di ritorno della fiamma a bruciatore caldo.

Fig. 2A
18
19
9
3
4
2
13
15
17
11
12
14
16
A

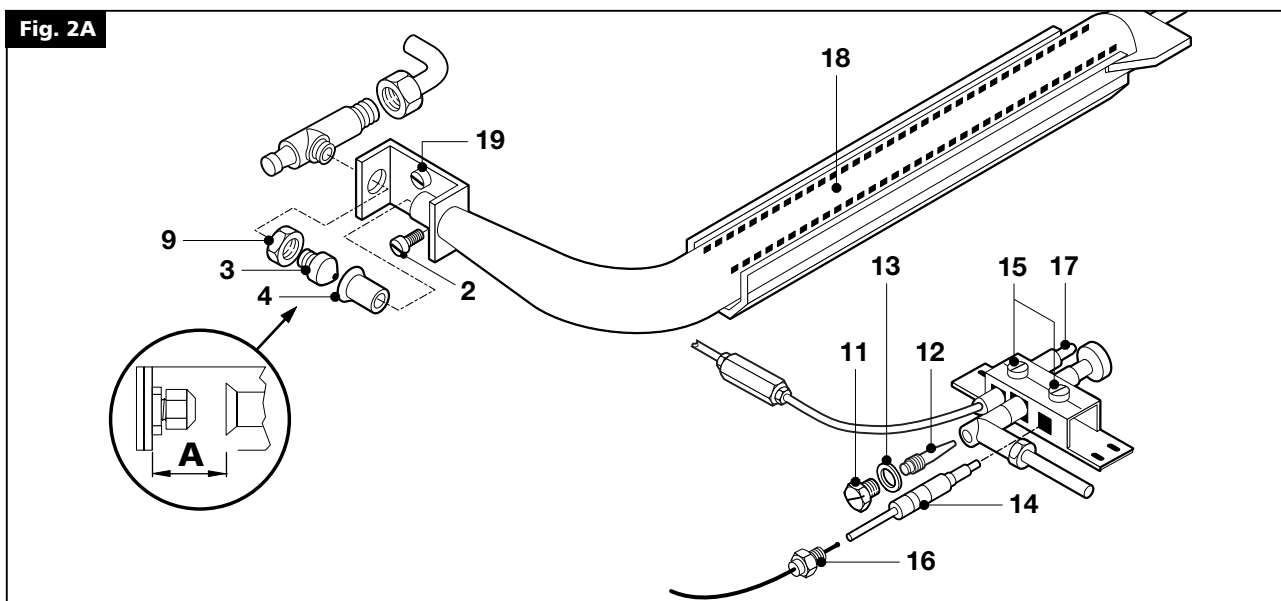



Fig. 2B
19
2
3
9
18
15
6
14
16

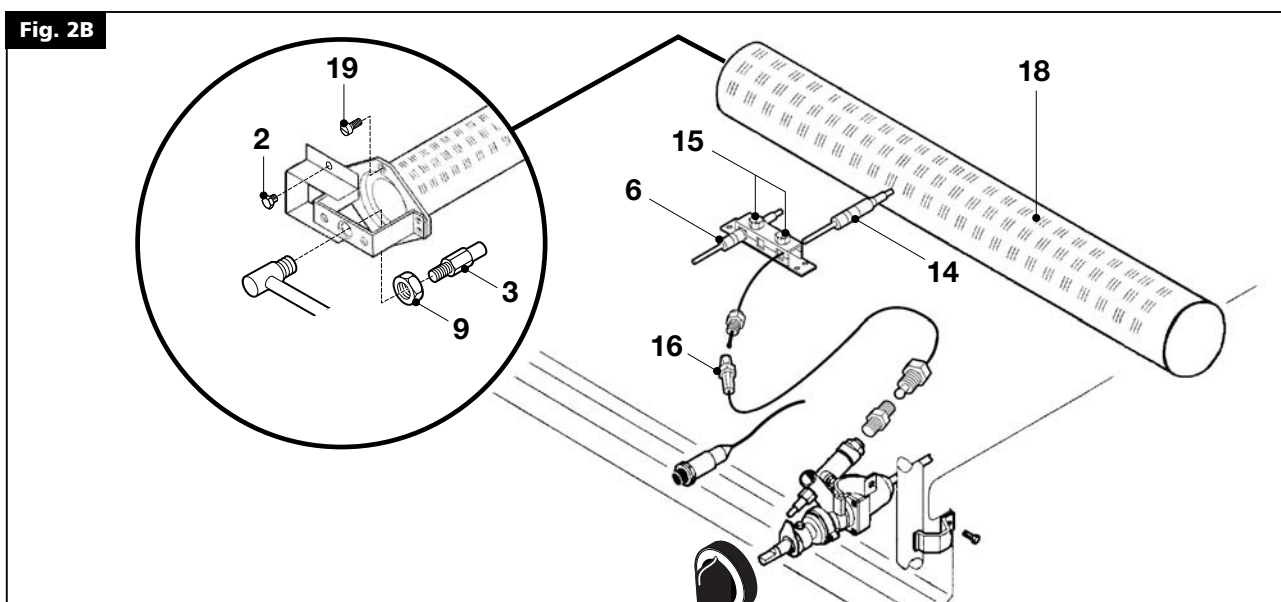
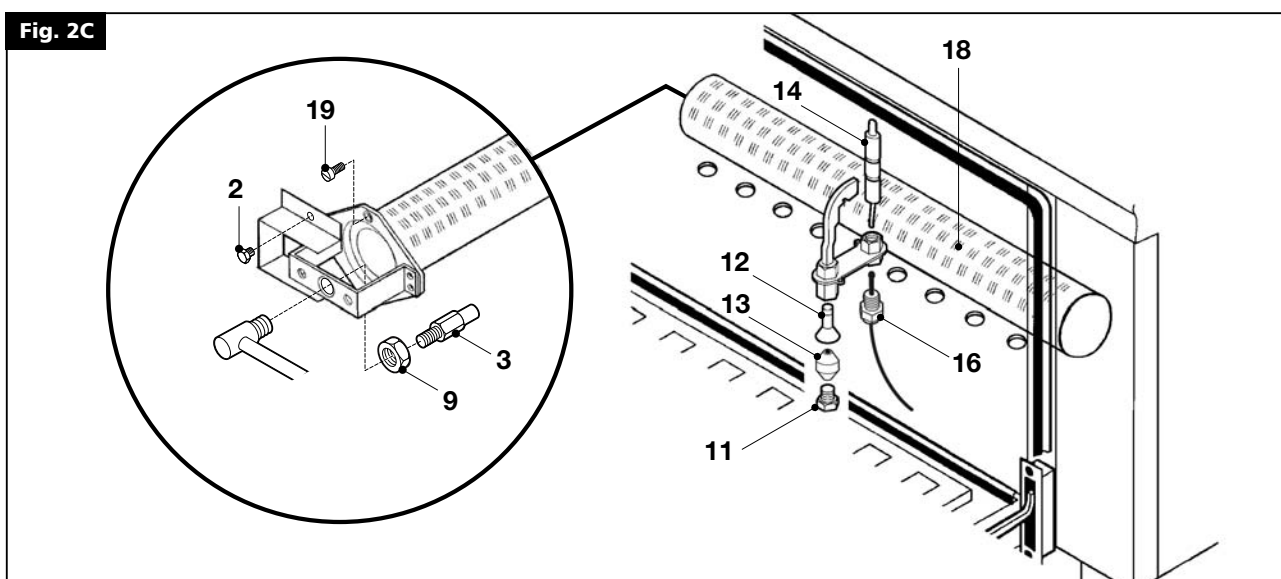



Fig. 2C
19
2
3
9
18
14
12
13
16
11

5.1.8 Controllo del funzionamento

- Mettere in funzione l'apparecchio in base alle istruzioni per l'uso;
- Verificare che l'apparecchio non presenti perdite di gas utilizzando uno spray cercafughe.
- Verificare l'accensione e la regolare formazione della fiamma del bruciatore principale, anche in portata ridotta.
- Per il forno GN 1/1 (fig. 3B), dopo aver acceso (par. 6.3.3), portare la manopola al minimo (scintilla) e verificare che il bruciatore sia acceso in tutta la sua lunghezza con fiamme al minimo possibile. Eventuali regolazioni si effettuano agendo sulla vite (7).
- Controllare che le fiamme pilota siano correttamente funzionanti.
- Riportare i valori d'impostazione sull'apposita targhetta e applicarla in un punto adatto.
- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

5.1.9 Addestramento del gestore

- Impartire all'utente le istruzioni per l'uso dell'apparecchio e consegnargli il relativo manuale d'uso.
- Informarlo sul fatto che modifiche costruttive o qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia, che compromettano l'alimentazione di aria comburente, richiedono la ripetizione del controllo del funzionamento.

5.1.10 Conversione e adattamento

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella "DATI TECNICI".

Gli ugelli dei bruciatori principali e pilota per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo 5.1.8 "Controllo funzionamento".

5.1.11 Sostituzione degli ugelli del bruciatore (Fig. 1)

Per sostituire l'ugello (1): togliere la griglia, il coperchio del bruciatore, il corpo del bruciatore e la bacinella del piano.

Poi svitare la vite (2), che serve al fissaggio della boccola dell'aria primaria e sostituire l'ugello (1), vedi tabella "DATI TECNICI".

Una volta montato l'ugello adatto, regolare la distanza dell'aria primaria e fissare la boccola con l'apposita vite, vedi tabella "DATI TECNICI".

5.1.12 Impostazione della potenza di portata ridotta (Fig. 1)

La vite del minimo (5) va regolata come segue:

- in caso di funzionamento a GPL va avvitata a fondo;
- in caso di funzionamento a metano verificare, in base alla tabella del flusso del gas, il valore in l/min in corrispondenza al valore calorifico di funzionamento (misurazione secondo il metodo volumetrico). Mettere in funzione l'apparecchio come da istruzioni. Ruotare la manopola in posizione di minimo e, con la vite (5), regolare il flusso (ruotando in senso orario = riduzione del flusso; in senso antiorario = aumento del flusso).

5.1.13 Sostituzione dell'ugello pilota, fuochi aperti (Fig. 1)

Togliere la griglia lo spartifiamma e il corpo pilota. Svitare la vite che fissa il pilota al bruciatore e sollevarlo in posizione più comoda. Svitare il dado (11) ed estrarre il bicono (13) e l'iniettore (12). Sostituire l'iniettore vedi tabella "DATI TECNICI" e rimontare eseguendo le operazioni con successione inversa.

5.1.14 Sostituzione dell'ugello pilota del forno a gas GN 2/1 (Fig. 2A)

Togliere il pannello anteriore/inferiore svitando le viti di fissaggio.

Togliere la chiusura (11). Con un cacciavite svitare e sostituire l'ugello (12) (vedi tabella "DATI TECNICI").

Al termine rimettere la chiusura (11) e la relativa guarnizione (13).

5.1.15 Sostituzione dell'ugello pilota del forno gas MAXI (Fig. 2C)

Dopo aver aperto la porta del forno, togliere la protezione della zona ugelli, svitare il dado (11), sfilare il bicono (13) e l'iniettore (12).

Sostituire l'iniettore (12) ,vedi tabella "DATI TECNICI", rimontare in modo inverso tutti i particolari.

5.1.16 Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno a gas GN 2/1 (Fig. 2A)

Togliere il pannello inferiore come descritto in precedenza. Svitare la vite (2) di fissaggio della boccola dell'aria primaria (4) e spingere la boccola nel venturi. Ora l'ugello (3) è facilmente accessibile.

Dopo la sostituzione dell'ugello in base al tipo di gas e ai dati tecnici, rimontare il tutto e regolare la distanza "A" dell'aria primaria, vedi tabella "DATI TECNICI".

5.1.17 Sostituzione dell'ugello del forno a gas GN 1/1 (Fig. 2B) e del forno gas MAXI (Fig. 2C)

Dopo aver aperto la porta togliere la griglia, i reggigriglie e la suola inox , quindi svitare la protezione della zona ugelli.

Togliere la regolazione dell'aria svitando la vite (2) , adesso l'ugello (3) è accessibile , sostituirlo con quello idoneo al tipo di gas da usare, vedi tabella "DATI TECNICI". Dopo la sostituzione rimontare il tutto facendo la regolazione dell'aria (vedi tabella "DATI TECNICI").

5.2 Manutenzione

Attenzione! Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete.

I seguenti interventi di manutenzione devono essere realizzati almeno una volta l'anno:

- Controllo del funzionamento dei dispositivi di regolazione e di sicurezza presenti;
- Controllo del comportamento di combustione:
  - comportamento di accensione,
  - sicurezza di combustione;

Esecuzione del controllo del funzionamento in base al paragrafo "Controllo del funzionamento";

Qualora si rendesse necessaria una pulizia dei bruciatori dei fuochi aperti, procedere come segue:

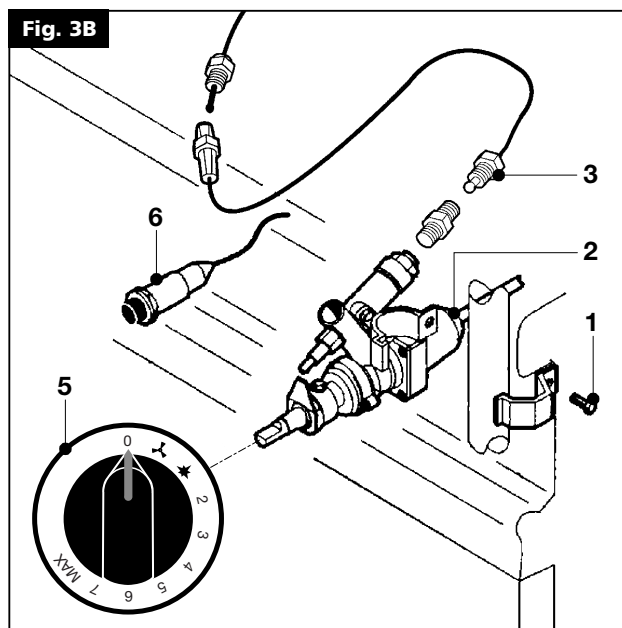
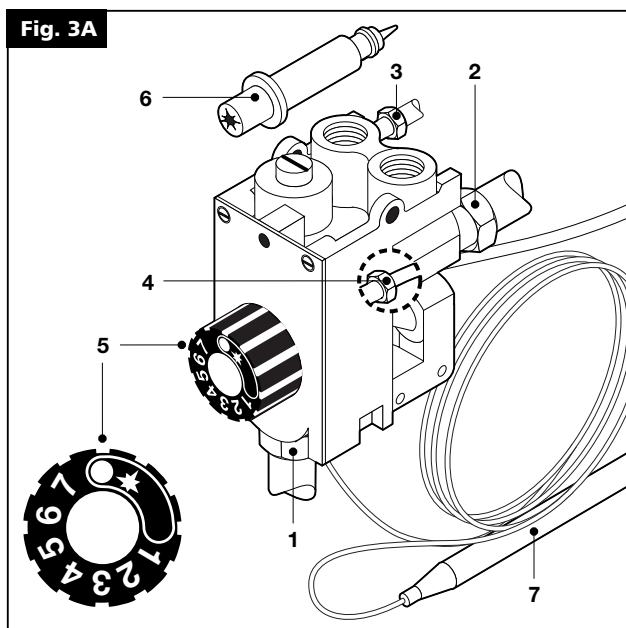
- Togliere le griglie, i coperchi e i corpi dei bruciatori;
- Pulire le parti con acqua e detersivo ed un attrezzo appropriato. Risciacquare ed asciugare.

In sede di rimontaggio assicurarsi di ricollocare le diverse parti nella giusta posizione.

Qualora fosse necessaria una pulizia del bruciatore del forno (18) (Fig. 2A/2B/2C) procedere come segue:

- Allentare la vite (2) far scorrere la regolazione dell'aria nel venturi o toglierla, svitare l'iniettore (3) e il dado o vite (9).
- Svitare la vite di fissaggio (19) (Fig. 2A) del bruciatore e toglierlo;
- Pulire con cura tutti i fori del bruciatore, aiutandosi con una punta di adeguata sezione;
- Controllare che lo scarico dei fumi sia sgombro.
- Rimontare tutto nella sequenza inversa.

Fig. 3A

Fig. 3B

5.3 Sostituzione dei componenti

Da realizzare esclusivamente a cura di un tecnico titolare di licenza!

Per sostituire le parti che seguono è necessario innanzitutto sfilare le manopole, rimuovere il cruscotto comando (dopo aver rimosso le viti di fissaggio) e sfilare il cavo dell'accensione.

5.3.1 Valvola gas del fuoco aperto (Fig. 1 - Pos. 4)

Allentare il raccordo della conduttura (6) e (9) del gas e della termocoppia (8), allentare il raccordo (7) di fissaggio della valvola sulla rampa e sostituire il pezzo.

5.3.2 Termocoppia del fuoco aperto (Fig. 1 - Pos. 14)

Svitare il dado (8) di fissaggio della termocoppia sulla valvola e quello sul bruciatore (17) e sostituire il pezzo (14).

5.3.3 Candela del forno a gas (Fig. 2A/2B - Pos. 6)

Svitando le viti di fissaggio togliere il pannello inferiore, sfilare il cavetto d'accensione e svitare le viti (15). Inserire una candela nuova.

5.3.4 Valvola gas del forno a gas (Fig. 3A/3B)

Allentare i raccordi (1,2,3,4 in fig. 3A e 1,2,3 in fig. 3B) che servono al collegamento del tubo del gas e della termocoppia, sfilare il capillare del termostato dalla propria sede nella camera di cottura e montare un nuovo pezzo nella sequenza inversa.

5.3.5 Termocoppia del forno a gas (Fig. 2A/2B/2C e 3)

Svitare le viti (15) il dado (16) di fissaggio della termocoppia sulla prolunga della T.C. ed inserire un nuovo pezzo.

5.3.6 Bruciatore principale del forno a gas (Fig. 2A)

Svitare la vite di fissaggio (19) del bruciatore principale e sostituirlo con uno nuovo, vedi anche pulizia bruciatore forno (par. 6.7) .

Dopo qualsiasi lavoro di manutenzione o riparazione, rimontare il cruscotto ed il pannello inferiore.

Realizzata la sostituzione delle componenti di conduzione del gas è necessario effettuare una verifica della tenuta e del funzionamento.

5.3.7 Resistenze del forno elettrico GN 2/1 (fig. 4A)

Scollegare l'apparecchio dalla rete!

La resistenza inferiore è posta sotto la suola. La resistenza superiore è fissata al cielo della camera di cottura.

Per rimuovere le resistenze, svitare le viti che le fissano alla corrispondente flangia, tirare in avanti le resistenze con i relativi cavetti.

Scollegare i cavetti con l'ausilio di un cacciavite e montare una resistenza nuova nella sequenza inversa.

5.3.8 Resistenze del forno elettrico GN 1/1 (Fig. 4B)

Scollegare l'apparecchio dalla rete!

La resistenza inferiore è posta sotto la suola. La resistenza superiore è fissata al cielo della camera di cottura e la resistenza della ventola è dietro la paratia posteriore.

Per rimuovere le resistenze, togliere l'eventuale suola e/o paratia posteriore, svitare le viti che fissano la resistenza al forno, tirare in avanti le resistenze con i relativi cavetti.

Scollegare i cavetti, montare una resistenza nuova nella sequenza inversa.

5.3.9 Ventilatore dei forni gas ed elettrico GN 1/1 (Fig. 4B)

Per sostituire il ventilatore togliere la paratia posteriore copriventola. Togliere la ventola (1) svitando il dado di bloccaggio (2).

Svitare i bulloni (3) che fissano la piastra (4) che supporta il motore (5) al forno, tirare in avanti la piastra con il motore con i relativi cavi, smontare e rimontare nella sequenza inversa.

6.1 Norme di sicurezza per l'utilizzo, la pulizia e la riparazione

 • L'apparecchiatura è destinata alla preparazione su scala industriale di pietanze. L'utilizzo e la pulizia possono essere svolte solo da personale qualificato. La manutenzione e la riparazione possono essere effettuate solo da personale tecnico qualificato.

 • Le presenti indicazioni devono essere comunicate ai collaboratori interessati nell'ambito della formazione interna.

 • Attenzione! Durante l'uso l'apparecchiatura deve essere costantemente sorvegliata!

 • Grassi ed oli surriscaldati possono prendere fuoco. Utilizzare l'apparecchiatura solo sotto costante controllo. Non utilizzare mai acqua per spegnere grasso od olio! Coprire con un coperchio, spegnere la piastra e togliere la pentola dal fuoco.

 • Non lasciare in funzione a vuoto i bruciatori.

 • Non sovraccaricare la cucina. Per un uso corretto le pentole non devono essere molto più grandi dei fuochi.

 • Parti di attrezzatura e accessori che entrano in contatto con i generi alimentari dopo la pulizia con detersivi devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

 • Non rivolgere sull'apparecchio getti d'acqua, di vapore o ad alta pressione!

 • Se l'ambiente viene pulito con apparecchi a getto d'acqua, di vapore o ad alta pressione prima spegnere l'apparecchio!

 • Durante la pulizia l'apparecchio deve essere fuori servizio.

 • Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia dell'apparecchio.

 • Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale qualificato.

 • Per i lavori di riparazione l'apparecchio deve essere sottoposto a isolamento onnipolare dalla tensione (interruttore locale, ad es. sezionatore del carico di sicurezza).

 • Il valore di emissione acustica dell'apparecchiatura in funzione è inferiore a 70 dB (A). Determinate normative di sicurezza nazionali impongono obbligatoriamente questa indicazione.

AVVERTENZA

 Attenzione! La ditta produttrice declina qualsiasi responsabilità per inesattezze contenute nelle presenti istruzioni dovute a errori di traduzione o di stampa: si riserva, inoltre, il diritto di apportare al prodotto le modifiche che ritenga opportune o necessarie, senza con questo variarne le caratteristiche sostanziali. La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora le direttive contenute nel presente manuale d'uso non vengano scrupolosamente rispettate.

6.2 Messa in funzione

6.2.1 Accensione e messa fuori servizio del bruciatore di un fuoco aperto (Fig. 1)

Ruotare la manopola del bruciatore desiderato (21) fino alla posizione di scintilla. Premere a fondo e con un fiammifero o altro mezzo adatto, accendere il bruciatore pilota. Mantenere premuta la manopola per 15-20 secondi. Qualora, al rilascio della manopola, si spegnesse la fiamma pilota, ripetere l'operazione.

Poi portare la manopola in posizione di massimo o di minimo in modo che si accenda il bruciatore principale.

Per lo spegnimento del bruciatore, ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di scintilla, così si spegne il bruciatore principale.

Per lo spegnimento del pilota, portare la manopola in posizione (0).

6.3 Accensione e spegnimento dei forni a gas (Fig. 3A/3B)

6.3.1 Accensione del pilota dei forni a gas GN 2/1 e MAXI (Fig. 3A)

Premere e ruotare verso sinistra fino alla posizione di scintilla la manopola (5). Tenere premuta la manopola e attivare contemporaneamente il tasto dell'accensione piezoelettrica (6) ripetutamente, fino a che si accende il pilota. Si può osservare l'accensione del pilota attraverso l'apposito foro posto sulla suola della camera di cottura (a porta aperta). Tenere la manopola premuta per circa 15-20 secondi. Qualora, al rilascio della manopola, si spegnesse la fiamma pilota, ripetere l'operazione.

6.3.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura dei forni a gas GN 2/1 e MAXI (Fig. 3A)

Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra fino alla temperatura desiderata. Il termostato è contraddistinto in posizioni da 1 fino a 7. I valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

Posizione	1	2	3	4	5	6	7
Gradi °C	160	175	195	220	240	265	290

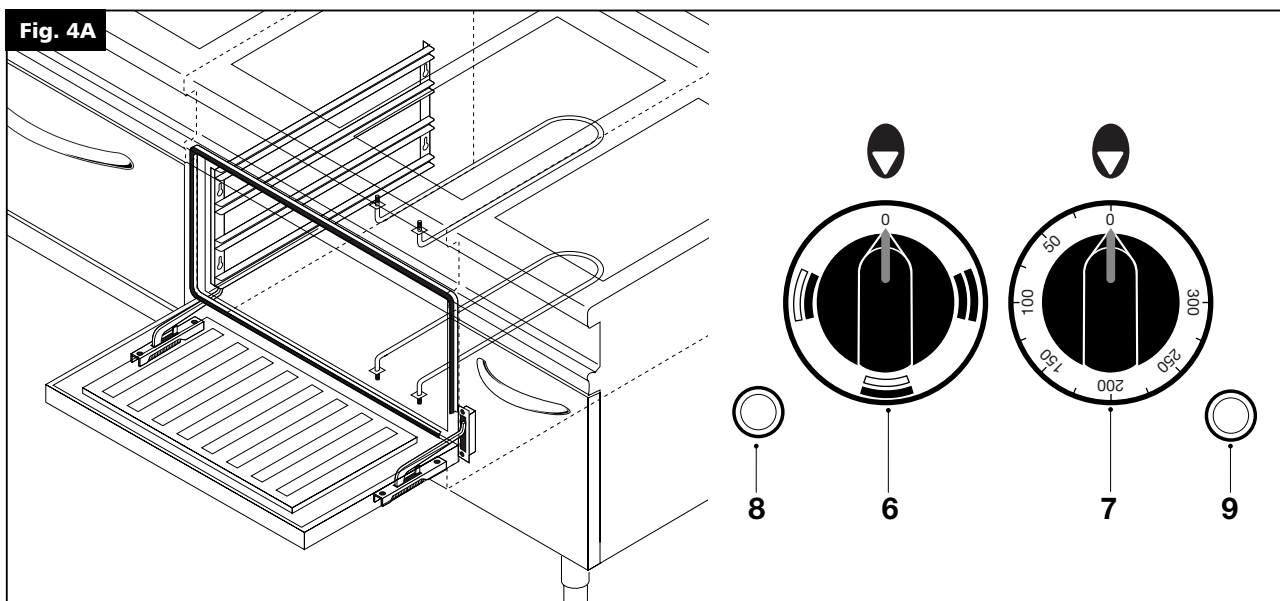
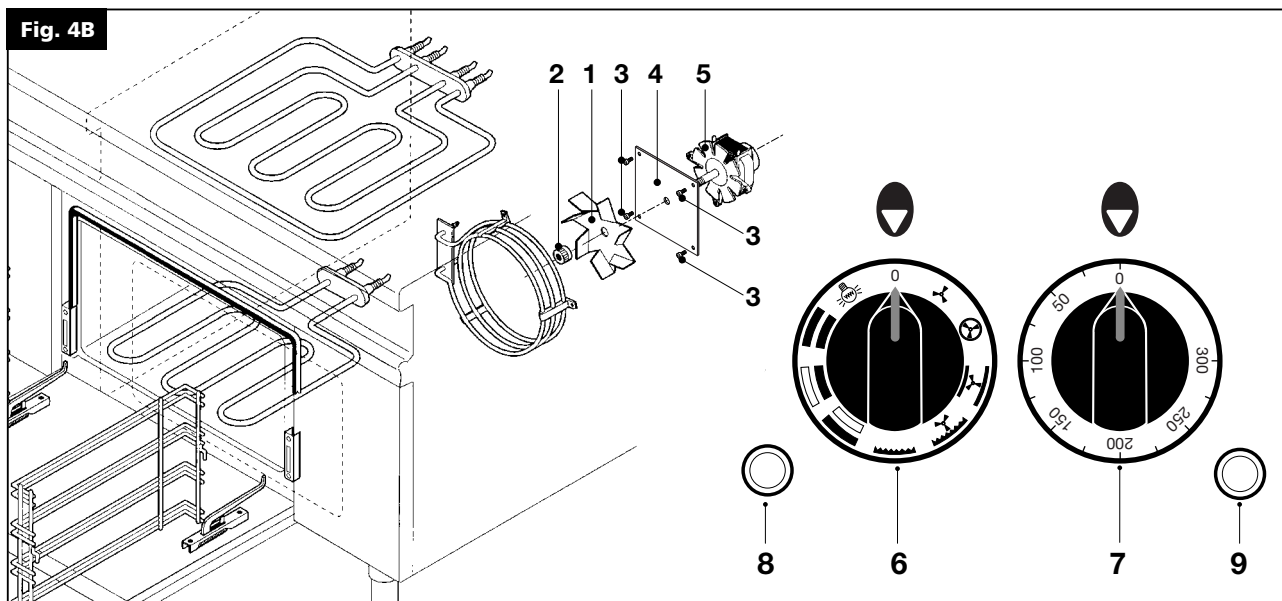



Fig. 4A

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola fino alla posizione "scintilla", resta accesa soltanto la fiamma pilota. Per lo spegnimento totale portare la manopola in posizione (0); in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

6.3.3 Accensione del forno a gas GN 1/1 (Fig. 3B)

Accendere l'interruttore a monte dell'apparecchio. Premere e ruotare verso sinistra fino alla posizione di scintilla la manopola (5). Tenere premuta la manopola e attivare contemporaneamente il tasto dell'accensione piezoelettrica (6) ripetutamente. Mantenere premuta la manopola per 15-20 secondi dopo l'avvenuta accensione del bruciatore osservabile dall'apposito foro posto sulla suola della camera di cottura (a porta aperta).

6.3.4 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura del forno a gas GN 1/1 (Fig. 3B)

Per accendere il bruciatore principale ruotare la manopola (5) in posizione da 2 a MAX e considerando che le temperature ottenibili sono le seguenti:

Posizione	2	3	4	5	6	7	MAX
Gradi °C	160	175	190	210	230	260	300

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola fino alla posizione "scintilla", resta accesa soltanto la fiamma pilota. Per lo spegnimento totale portare la manopola in posizione (0); in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

6.4 Accensione e spegnimento del forno elettrico GN 1/1 (Fig. 4B)

Selezionare il tipo di riscaldamento desiderato, ruotando la manopola (6), tenendo presente che in tutte le posizioni resterà accesa la spia (8).

A questo simbolo corrisponde l'accensione delle due luci interne del forno senza inserire nessun tipo di riscaldamento (optional).

Il riscaldamento avviene sia dall'alto (resistenza cielo) sia dal basso (resistenza suola). Questa è la funzione di cottura tradizionale.

È inserito l'elemento riscaldante inferiore (resistenza suola). Il calore quindi sale dal basso verso l'alto.

Il riscaldamento avviene dall'alto verso il basso, essendo inserita la resistenza superiore (resistenza cielo).

In questa posizione è accesa la resistenza chiamata "grill", posta nella parte superiore del forno internamente alla resistenza cielo.

Come nella posizione precedente con accensione del ventilatore (convezione).

In questa posizione si inseriscono la resistenza cielo (da sopra), la resistenza suola (da sotto) e, nello stesso momento, si ha il funzionamento del ventilatore (convezione).

Cottura a convezione
In questa posizione il calore viene prodotto da una resistenza circolare posta sulla schiena del forno intorno al ventilatore.

Funzione scongelamento
Non funziona alcun elemento riscaldante; è inserita solamente la ventola per dare modo di scongelare rapidamente i cibi congelati.

Ruotando la manopola (7) si può scegliere la temperatura desiderata: la spia (9) si accende e si spegne con l'inserimento delle resistenze.

Per spegnere il forno ruotare le due manopole in posizione (zero).

6.5 Accensione e spegnimento del forno elettrico GN 2/1 (Fig. 4A)

Ruotando o a destra o a sinistra il selettore (6), scegliere il tipo di cottura, calore sopra e/o sotto.

In ognuna di queste posizioni si accende la spia verde (8 = apparecchio in tensione). Ruotando la manopola (7) sulla temperatura desiderata, si inseriscono le resistenze, la spia (9) si accende e si spegne quando la temperatura selezionata viene raggiunta e le resistenze si spengono. Per spegnere il forno ruotare il termostato e il selettore in posizione (0).

6.6 Messa fuori servizio in caso di guasto

In caso di guasto porre fuori servizio l'apparecchio secondo il paragrafo "Messa fuori servizio". In caso di guasto chiudere il rubinetto di allacciamento dell'apparecchio. Togliere corrente all'apparecchio disattivando l'alimentazione di rete.

6.6.1 Comportamento in caso di guasto e misure in caso di prolungata interruzione dell'uso

Qualora l'apparecchio non venga utilizzato per periodi prolungati, è necessario pulirlo a fondo, chiudere il rubinetto del gas dell'impianto ed interrompere l'eventuale alimentazione elettrica.

In caso di guasto del funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto del gas dell'impianto. In presenza di malfunzionamenti informare il servizio assistenza.

6.7 Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione

Attenzione! Durante la pulizia evitare accuratamente di lavare l'apparecchio mediante l'uso di getti d'acqua diretti o a pressione!

La pulizia deve essere effettuata ad apparecchiatura fredda.

Un'accurata pulizia quotidiana dopo la disattivazione dell'apparecchio ne garantisce la perfetta funzionalità ed una lunga durata. Le componenti in acciaio inossidabile devono essere pulite con un panno imbevuto di acqua e detergente; non devono essere utilizzate sostanze aggressive o abrasive.

Non è consentito usare lana d'acciaio perché potrebbe causare la formazione di ruggine.

Per lo stesso motivo è necessario evitare il contatto con materiali ferrosi. Per la pulizia evitare carta vetrata e carta con gel lubrificante.

In casi particolari è possibile utilizzare polvere di pietra a pomice.

In presenza di forte sporcizia si raccomanda l'uso di spugne di materiale plastico (es. spugna Scotch).

Dopo la pulizia, risciacquare con acqua pulita e passare con un panno.

Qualora si renda necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere come segue:

- Rimuovere supporto pentola, coperchio, corone e coppa del bruciatore;
- Pulire i componenti del bruciatore con acqua e detersivo, utilizzando un utensile adatto, quindi risciacquare e asciugare;
- In sede di rimontaggio, assicurarsi di ricollocare le diverse parti nella giusta posizione.

Tutti gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere realizzati solo da un tecnico specializzato titolare di licenza.

L'apparecchio non deve in alcun caso essere passato con apparecchi a getto d'acqua o ad alta pressione!

L'apparecchio deve essere fatto controllare almeno una volta l'anno; per questo si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

6.8 Raccomandazioni per il trattamento di cucine industriali in "acciaio inossidabile"

6.8.1 Informazioni utili sull'"acciaio inossidabile"

Generalmente le cucine industriali vengono costruite con i tipi di acciaio inossidabile aventi i seguenti codici materiale:

- 1.4016 o 1.4511 = acciai al cromo magnetizzabili
- 1.4301, 1.4401 e 1.4571 = acciai al cromo-nichel non magnetizzabili

Gli acciai al cromo presentano caratteristiche termotecniche favorevoli. Infatti, hanno una minore tendenza a deformarsi per effetto del calore.

Gli acciai al cromo-nichel, invece, presentano buone caratteristiche di resistenza alla corrosione.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili deriva da una patina passiva che si forma sulla superficie entrando in contatto con l'ossigeno.

L'ossigeno contenuto nell'aria è già sufficiente per formare la patina passiva che consente la rimozione automatica di anomalie o danneggiamenti causati da azioni meccaniche. La patina passiva si costituisce o si ricostituisce più velocemente se l'acciaio entra in contatto con acqua corrente contenente ossigeno.

Un effetto ulteriormente potenziato si ottiene mediante acidi ad effetto ossidante (acido nitrico, acido ossalico). Questi acidi vengono utilizzati se l'acciaio è stato sottoposto a forti sollecitazioni chimiche e, pertanto, ha perso in larga misura la propria patina passiva.

Lo strato passivo può essere danneggiato o compromesso chimicamente mediante agenti ad azione riducente (che consumano ossigeno), se entrano in contatto con l'acciaio concentrati o ad alte temperature. Fra queste sostanze aggressive figurano per esempio:

- sostanze saline e solforose
- cloruri (sali)
- concentrati di spezie come senape, essenza di aceto, dadi, soluzioni con sale da cucina, ecc.

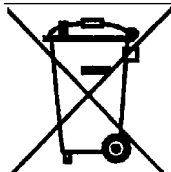
Altri danni possono essere causati da:

- ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine incipiente)
- particelle di ferro (ad es. limatura)
- contatto con metalli non ferrosi (formazione di elementi)
- carenza di ossigeno (ad es. nessuna presa d'aria, acqua povera di ossigeno).

6.8.2 Avvertenze e consigli per la manutenzione delle apparecchiature in "acciaio inossidabile"

- La superficie delle apparecchiature in acciaio inossidabile deve essere mantenuta sempre pulita e a contatto con l'aria. Quando non è in funzione, tenere gli sportelli dell'apparecchiatura aperti, in modo da consentire un buon accesso dell'aria.
- Rimuovere regolarmente incrostazioni di calcare, grassi, amido e albume sotto i quali, in difetto d'aria, può formarsi della ruggine. Per la pulizia non devono essere utilizzati prodotti sbiancanti o contenenti cloro. Attenersi alle eventuali indicazioni della ditta in merito a detersivi speciali e a metodi di pulizia da adottare per l'apparecchiatura. In assenza di raccomandazioni specifiche per la pulizia, è comunque necessario utilizzare detersivi a scarso contenuto di cloruro.
  Dopo la pulizia, rimuovere eventuali residui di detersivo con abbondante acqua pulita ed asciugare accuratamente le superfici.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali, ecc. Anche i vapori acidi che si formano nel pulire la piastrellatura favoriscono la corrosione dell'"acciaio inossidabile".
- In particolare per quanto riguarda pentole e apparecchiature multiple, non è consigliabile caricare la camera di cottura esclusivamente con cibi ad elevato contenuto di sale.
  È preferibile cucinare insieme cibi diversi, ad es. pietanze grasse o verdure contenenti acidi.
- Evitare di danneggiare la superficie di acciaio inossidabile, in particolare con metalli diversi. I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici che possono ingenerare corrosione. In ogni caso è opportuno evitare il contatto tra ferro e acciaio, in quanto provoca la ruggine.
  L'eventuale contatto dell'acciaio inossidabile con il ferro (lana d'acciaio, trucioli di condutture, acqua ferruginosa) può innescare fenomeni di corrosione.
  Per la pulizia meccanica si consiglia, pertanto, di utilizzare esclusivamente lana d'acciaio o spazzole con setole naturali, di plastica o di acciaio. La lana d'acciaio o le spazzole con acciaio inox portano alla ruggine per sfregamento. Zone di ruggine appena formata possono essere eliminate con detersivi liquidi leggermente abrasivi o con della carta vetrata fine.
  Macchie di ruggine più estese possono essere rimosse con una soluzione calda di acido ossalico al 2-3%. Se questi prodotti per la pulizia non fossero sufficienti, è necessario un trattamento con acido nitrico al 10%.

Attenzione! Questi trattamenti possono essere effettuati solo da personale tecnico qualificato nel rispetto della normativa vigente!

6.8.3 La Direttiva 2002/96/EC (RAEE): informazioni agli utenti

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig.A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).

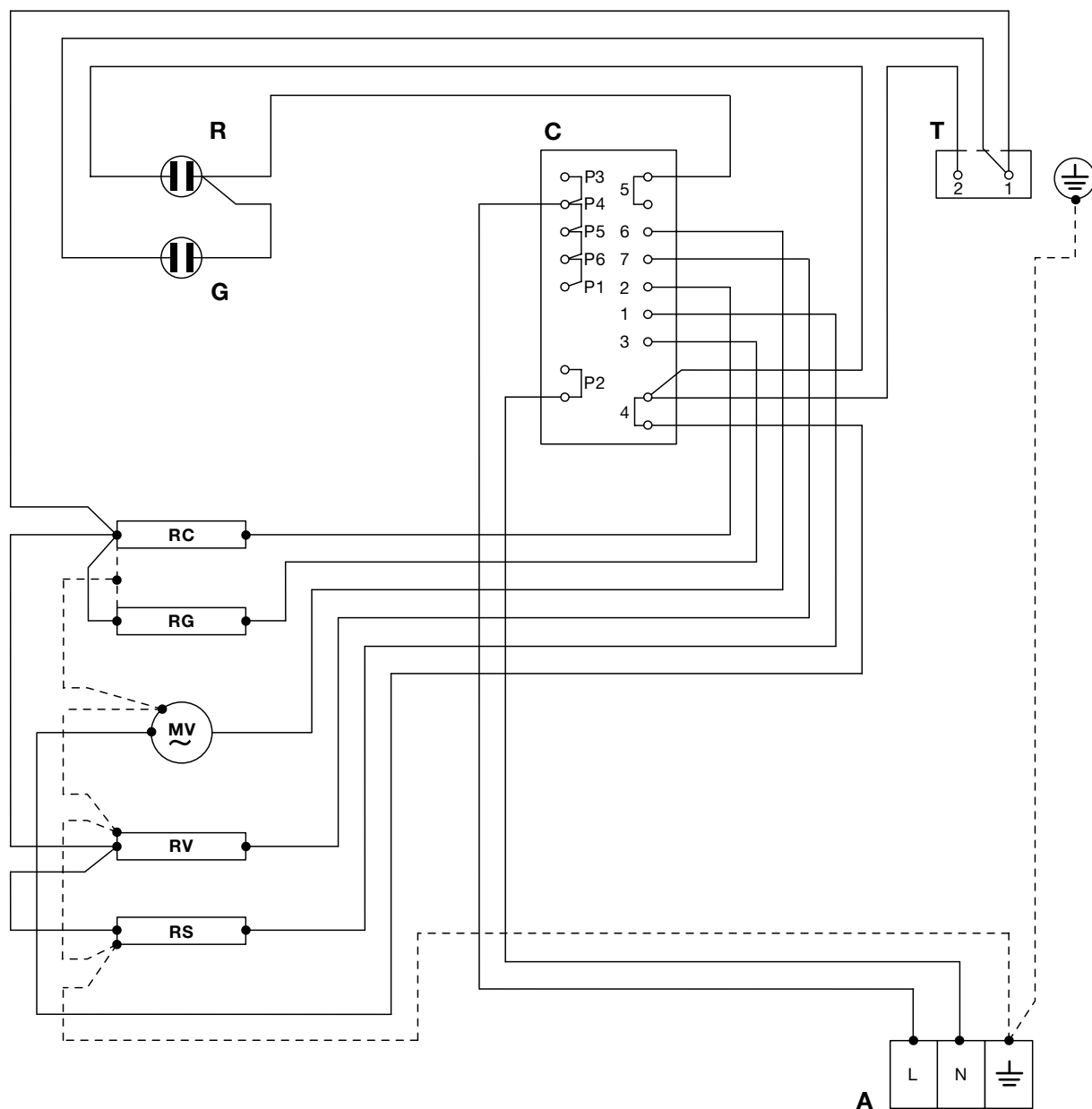
Questo simbolo indica che il prodotto è classificato secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientale compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

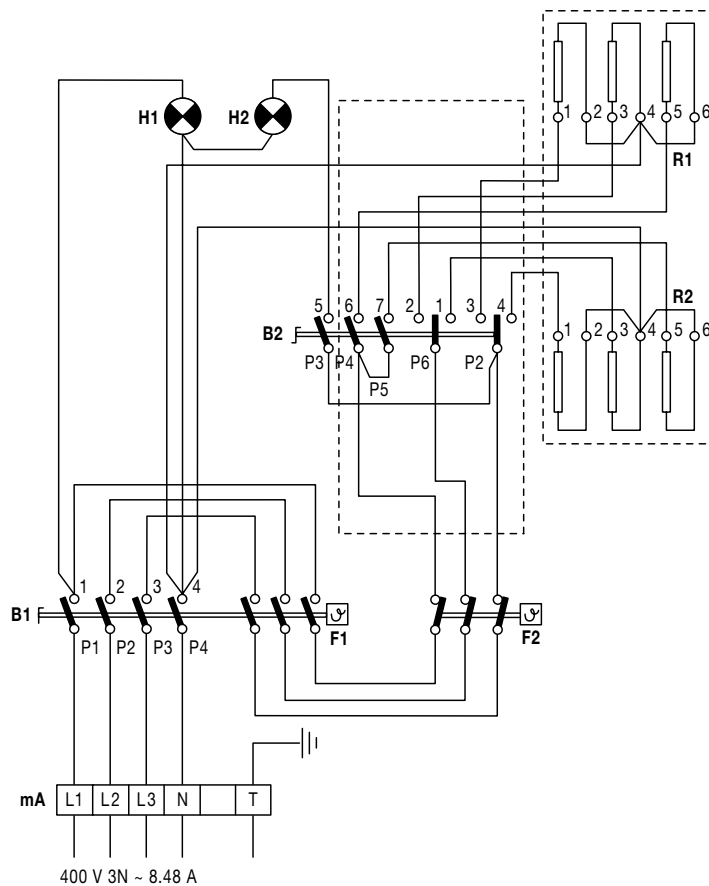
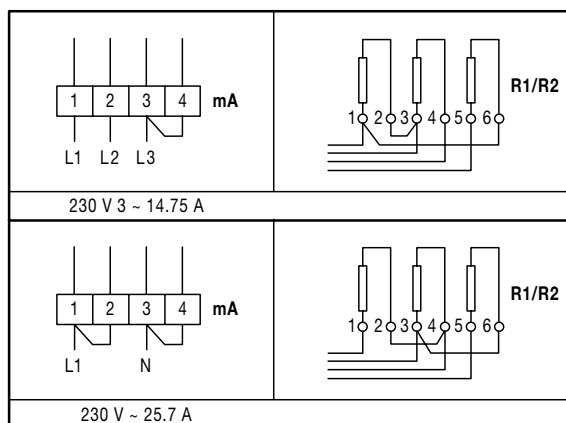
NOTE

ACA20006 - ACA20010 - ACA20011

A	Morsettiera	**RG**	Resistenza grill
C	Commutatore	**RS**	Resistenza suola
R	Lampada spia verde	**RV**	Resistenza ventola
G	Lampada spia verde	**MV**	Motoventilatore
RC	Resistenza cielo Resistenza grill	**T**	Termostato

ACA20007 - ACA2016

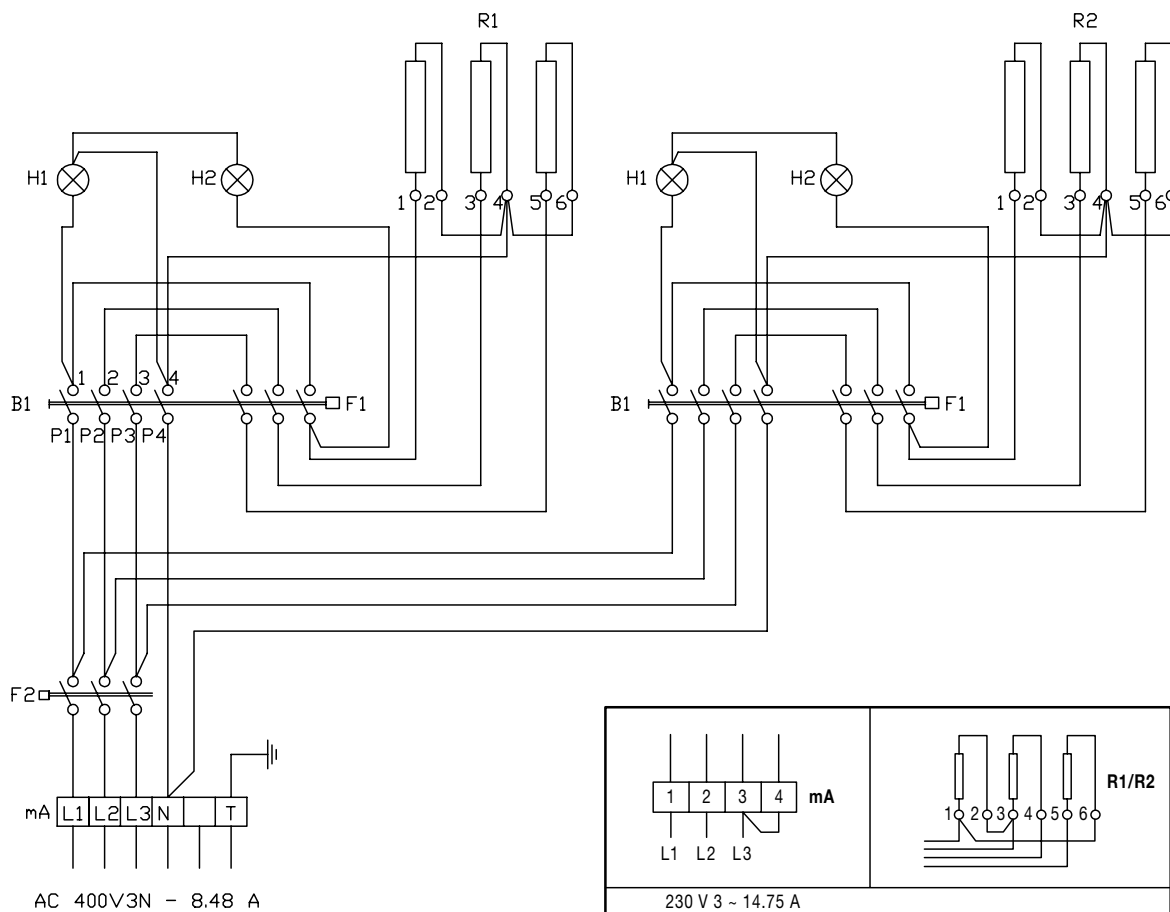
400 V 3N ~ 8.48 A

230 V 3 ~ 14.75 A

230 V ~ 25.7 A

3	●	●	●	●	●	●	●
2	●	●		●		●	
1	●		●		●		●
0							
B2	5	6	7	2	1	3	4
	P3	P4	P5	P6		P2	

Potenza allacciata: 5.9 kW 230/400

mA	Morsetto	**H1**	Spia luminosa (rete)
B1	Interruttore	**H2**	Spia luminosa (riscaldamento)
B2	Selettore	**R1-2**	Resistenza forno
F1	Termostato	**F2**	Limitatore di temperatura

ACA20007 - ACA2016

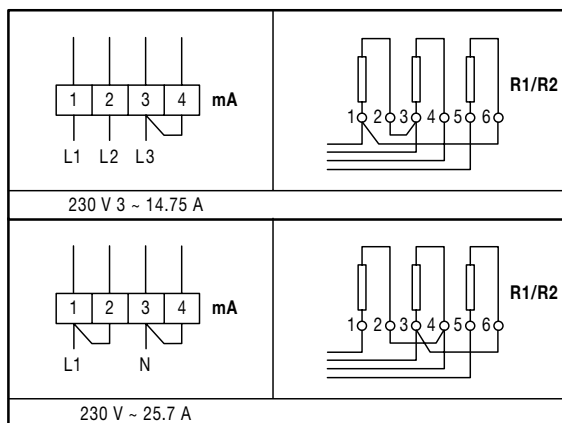
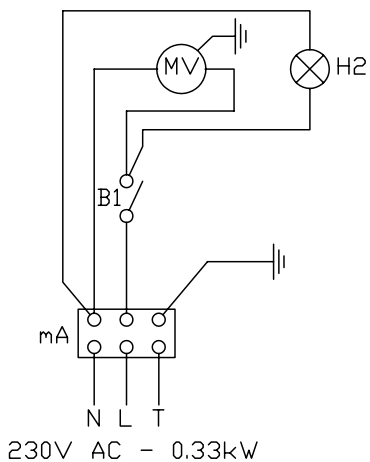
R1
R2
H1
H2
B1
F1
F2
P1 P2 P3 P4
mA L1 L2 L3 N T

AC 400V3N - 8.48 A

mA Morsettiera
B1 Interrutore
F1 Termostato
F2 Limitatore di temperatura
H1 Lampada spia verde
H2 Lampada spia arancio
R1 Resistenze superiori
R2 Resistenze inferiori

mA 1 2 3 4 — L1 L2 L3 — R1/R2

230 V 3 ~ 14.75 A

mA 1 2 3 4 — L1 N — R1/R2

230 V ~ 25.7 A

ACA20004
ACA20008

mA Morsettiera
B1 Interrutore ventilatore
MV Motoventilatore
H2 Lampada spia

AVVERTENZA

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI
RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE
CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI
AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE
AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O
NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE
CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI
RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO
STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE
IN QUESTO MANUALE.**